

Chicken Katsu curry

Datum: 28-09-2020
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

Chicken:
- 5 kippendijen
- 150 g bloem
- 180 g panko
- 2 eieren (losgeklopt)
- zonnebloemolie (om te bakken)
- zout
- 400 g rijst

Curry:
- 1 ui (fijngehakt)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 eetl. verse gember (geraspt)
- 1 eetl. bloem
- 1 theel. kerrie
- 1 theel. garam masala
- 1 theel. kurkuma
- snufje gedroogde chili
- 2 theel. rijstazijn
- 2 theel. honing
- 650 ml kippenbouillon
- 0,5 winterpeen (in halve plakjes)
- 2 zoete aardappels (in blokjes)
- Handje edamame (jonge sojaboontjes)
- 1 eetl. maïzena
- zout
- scheutje zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Pak een grote pan en verhit daarin een scheutje zonnebloemolie voor de curry. Bak de ui en laat die in ongeveer 5 minuten op laag vuur zacht worden. Voeg de knoflook en de geraspte gember toe en laat ongeveer een minuutje meebakken. Doe daarna de kerrie, garam masala, kurkuma en gedroogde chili in de pan en laat ongeveer 30 seconden bakken, tot er heerlijke geuren opstijgen.

Roer de bloem erdoorheen en laat ongeveer een minuut bakken. Giet er dan de kippenbouillon op en roer samen met de bloem tot een glad mengsel. Voeg ook de rijstazijn en de honing toe. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Voeg de stukjes wortel en de zoete aardappel toe en laat alles 15 tot 20 minuten op laag vuur garen, tot de groenten beetgaar zijn.

Kook de rijst.

Bereid ondertussen de krokante kip. Zet 3 borden klaar: eentje met bloem, eentje met losgeklopte eieren en eentje met panko. Bestrooi de kippendijen aan beide kanten met zout.
Verhit een flinke laag olie (van ongeveer 2 cm hoog) in een pan. Haal de stukken kip achtereenvolgens door de bloem, het ei en de panko. Druk goed aan zodat ze helemaal bedekt zijn. Bak de gepaneerde kip in de olie aan beide kanten bruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier.

Terug naar de curry. Meng de eetlepel maïzena met twee eetlepels water in een kommetje en roer die door de curry om in te dikken (Is de curry dik genoeg? Sla deze stap dan over). Roer de edamame erdoorheen.

Snijd de krokante kip in reepjes. Lepel de katsu curry over de rijst en leg de krokante kip er bovenop.